



Palistorti bianco - Tenuta di Valgiano 2021

Omschrijving

De "Palistorti" van Tenuta di Valgiano is een witte wijn met een uniek aromatisch profiel dankzij de 5 druivensoorten waaruit het bestaat: Vermentino, Trebbiano, Malvasia, Chardonnay en Sauvignon Blanc. In de neus zijn intense accenten van citrus, gedroogd en exotisch fruit en bloemen merkbaar. Fris, hartig en mineraal met een exotisch tintje.

Jaarlijkse productie van 60.000 flessen. Zeer beperkt beschikbaar!



Meer informatie

Producent	Tenuta di Valgiano
Biologisch	Ja
Type/Categorie	Wijnen / Witte wijn / Italië / Toscane / Tenuta di Valgiano /
Herkomst	Italië
Regio	Toscane, Colline Lucchesi DOC
Druiven	50% Vermentino, 25% Trebbiano en Malvasia, 25% Chardonnay en Sauvignon Blanc
Volume	75cl
Rijping	Deels rijping via Inox vinificatie en deels via eiken vaten, gevolgd door 6 maanden rijping in fles.
Foodpairing	Risotto met groenten, vissoep, complexe gerechten, vis in saus, kazen,...

Domein-info

Tenuta di Valgiano is sinds 1993 het gekende topdomein van eigenaar Moreno Petrini & Laura Di Collobiano, gevestigd in de heuvels rond het pittoreske stadje Lucca. Dit stukje Toscane, met als appellatie DOC Colline Lucchesi, is bijlange zo druk niet als Chianti, Montalcino en Montepulciano. De biodynamische cultuur is voor hen geen marketingtruc maar wel een evidentie in hun zoektocht naar een harmonieus evenwicht tussen mens, dier en natuur. Naast de wijn zijn er de olijfbomen, de bijen en de kippen. Ze waren de allereerste in Italië die de biodynamische methode toepaste. De technieken die in de kelder worden gebruikt, zijn traditioneel, met minimale technologische ingrepen. Het assortiment van Tenuta di Valgiano omvat slechts een paar labels, maar allemaal van het hoogste niveau.